

SAUVIGNON BLANC/ PEDRO JIMÉNEZ 2022

SAUVIGNON BLANC

75% Valle de Leyda

PEDRO JIMÉNEZ

25% Valle de Limarí

Botellas: 4.618

Envasado: 10 Diciembre 2022

Análisis:

Alcohol 12.5%

PH 3.2

Acidez total (Tart.) 6.5

Azúcar residual 1.8

Vinificación:

Estanque de acero inoxidable
a baja temperatura.

Tipo de suelo:

Sauvignon Blanc: Granítico

Pedro Jiménez: Granítico

Rendimiento:

Sauvignon Blanc: 10 ton/ há

Pedro Jiménez: 15 ton/ há

Tipo de Viñedo:

Sauvignon Blanc: Espaldera

Pedro Jiménez: Parrones

Año de plantación:

Sauvignon Blanc: 2005

Pedro Jiménez: 1990

Nota de Cata:

Color amarillo pálido, aromas cítricos y florales.
Fresco, liviano con textura cremosa. Agradables
notas a fruta blanca, cítricos delicados y notas
minerales que dan un agradable balance.



Ceviche, sushi, ensaladas frescas, carnes blancas.